

ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ ЕКАТЕРИНБУРГСКОМУ ГУБЕРНСКОМУ

ВЪ ДОМОСТЯНЬ.

№ 44.

ИЗВѢСТІИ.

г. Добытіе крахмала.

Въ Европѣ крахмалъ добывается въ болѣе въдѣ только изъ пшеницы и картофеля. по рѣше изъ ячменя и ржи, потому что изъ пшеницы онъ выходитъ болѣе и чище. Различіе между картофельнымъ и пшеничнымъ крахмаломъ состоитъ въ томъ, что первый тяжелѣе, рыхлѣе и зернистѣе, а послѣдній легче, свѣжее и чистѣе. долѣе держится въ водѣ, и дѣлаетъ шире клейстеръ. Картофельный употребляютъ болѣе для дѣланія крахмальнаго сыра, и съущающаго саго и въ печеніе, а для прочихъ пищевыхъ употребленийъ предпочитается въ обильности пшеничный крахмалъ.

а.) Добытіе крахмала изъ пшеницы.

Пшеница, по различію ея рода и вида, пламе почвы земли и употребленія, содержитъ въ себѣ весьма различную пропорцію крахмала. Другая составная часть пшеницы есть клей, и сверхъ того находится въ ней нѣсколько слизистаго сахара.

Обыкновенная пшеница содержитъ въ себѣ около 62% крахмала.

Для извѣщенія крахмала изъ пшеницы употребляютъ два способа: либо вымачиваютъ просто немолотую пшеницу въ холодной водѣ, и потомъ вынимаютъ изъ нея прессыю жидкость, либо подвергаютъ крупно-молотую зерна брошенію. На фабрикахъ употребляется обыкновенно второй способъ, потому что посредствомъ его крахмалъ отдѣлился совершенно, выходитъ гораздо чище и менѣе со-

держишь въ себѣ клею; по сему вѣстѣ способъ очищается выгодавшимъ.

Добываніе посредствомъ свѣжизны.

Немолотыя зерна вѣнчать въ холодной водѣ до шѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягкими, шакъ чтобы легко можно было раздавливать между пальцами, при чемъ ихъ вѣсколку разъ переворачиваютъ и подливаютъ свѣжую воду. Эти разбухшія зерна кладутъ помалу въ мѣшачи въ широкіхъ чанахъ, палимыхъ небольшимъ количествомъ воды, выжимая изъ вѣхъ млечную жидкость, содержащую крахмалъ. Жидкость эту спускаютъ въ особые сосуды для осадки, а вѣчанъ наливаетъ опять свѣжую воду, что и продолжается до шѣхъ поръ, пока не будетъ замѣтно болѣе отдѣленіе крахмала. Остатокъ, выходящійся въ мѣшачахъ, состоятъ большую частію изъ мелу и клея, съ которыми вѣсколку еще соединено и крахмала, поному что его сииъ способомъ нельзя совершенно отдѣлить безъ броженія.

Между тѣмъ въ елишой мѣшакъ плавяющій крахмалъ мало по малу осадаетъ на дно сосудовъ, увлекая съ собою вѣкоторую частію клея. Спусти вѣсколку дней, воду сверху сливаютъ, а вмѣсто ея наливаетъ свѣжую; крахмальный осадокъ перемѣшиваютъ, и даютъ ему опять осѣсть. Эту работу повторяютъ вѣсколку разъ; по

между тѣмъ въ отдѣленной мѣшачей водѣ, въ которой содержится сахарное вещество съ примѣсью клея, происходитъ вѣкотораго рода броженіе и образуется уксусная кислота, особенъно въ дѣлшее время; опъ чего клей еще болѣе растворяется, ибо уксусъ его растворяетъ весьма легко.

Когда послѣдняя вода уже слита, то на верху осадки будешь строванный слой, состоящій изъ клея, слизи и проч. съ малою частію крахмала (употребляемый обыкновенно въ кормъ для скота); а за нимъ слѣдуетъ чистый крахмалъ и чѣмъ глубже, тѣмъ лучший. Теперь верхній и нижній с ои, каждый особо, промываются водою и выкладываются на полотно въ плоскія корзинки, гдѣ крахмалъ немного протыкается и крѣпится. Потомъ раздѣляютъ его на не большіе куски кубической формы, которые и просушиваютъ неподжогомъ, дѣломъ въ тѣни, а зямоу въ сушильнѣ. На вѣкоторыхъ фабрикахъ крахмалъ сначала крѣпко выжимаютъ, опъ чего опъ скорѣе сохнетъ, и дѣлается плоскѣе; поному и желтоватую поверхность съ него соскабливаютъ, кубики разбиваютъ на мелкія частіи, и наконецъ крахмалъ совершенно высушиваютъ. Осережки употребляютъ обыкновенно на пудру, или на приготовленіе крахмальной замазки и сиропа. По этому вѣособу получаются крахмала вообще дѣрешья частію промывъ употребленной мѣшачей.

**Выдѣлыяніе посредством броже-
нія или собственно кислого образова-
тельного процесса.**

Крупно-смолошную пшеницу обмо-
лачивают въ большіе лапы, падающіе до
половины водою, куда примѣшиваютъ
3-ю или 10-ю часть кислаго ошениа
или квасу, о которомъ слѣдуетъ чи-
стѣе, для жидкую закваску, пригото-
вленную просто изъ нѣсколькихъ фун-
товъ кислаго пшена, разведеннаго въ
теплой водѣ; все это хорошо переме-
шиваютъ, чтобы произшла однородная,
густая, полужидкая масса, которую и
используютъ для броженія. Здѣсь она
лежитъ по мѣду окладѣтъ и покрывает-
ся густою плѣною. По окончаніи сего
броженія, т. е. когда вся гуща ося-
детъ внизъ, а на верху останется
сытный, желтоватый отстой, что
лѣтомъ бываетъ во проше т. и 8—12
дней, а зимою 2—4 недѣль, тогда
взвѣсятъ кислый ошениа или квасъ, ко-
торый служитъ, какъ выше сказано,
для закваски слѣдующаго яшора, сла-
вятъ, а гущу вымѣшиваютъ и равно-
дѣятъ опытъ достаточнымъ количест-
вомъ воды, что и повторится нѣ-
сколько разъ. Потомъ эту гущу про-
пускаютъ сквозь волосяную, или изъ
тонкой проволоки сдѣланную сѣтку
въ другой чанъ, чрезъ что она очи-
щается отъ отрубей и шелухи. Навѣ-
шечныхъ фабрикахъ ее выкидываютъ
въ толстые холщевые мѣшки, кото-
рые потомъ впускаютъ ногами въ широ-

кихъ спускахъ, оставляя по памя-
ту сѣвную воду и вымашую мѣчную
мѣдковъ сусукаютъ въ особливые со-
суды для осадки, что и продолжаютъ
до тѣхъ поръ, пока изъ гущи весь
крахмалъ не будетъ выдавленъ. Осе-
давшееся въ мѣшкахъ состоитъ боль-
шею частію изъ клея и шелухи.

Произшедшій на дне сосуда крах-
мальный осадокъ представляютъ два
соя, изъ коихъ нижній содержитъ въ
себѣ мясной крахмалъ, а верхній со-
стоитъ изъ тонкихъ отрубей. По-
слѣдній отдѣляютъ, а чистый крах-
малъ снова промываютъ, и пропу-
скаютъ, еще разъ сквозь водосіяное сѣ-
то. Чрезъ повторительную шавовую
промывку наконецъ крахмалъ полу-
чается совершенно бѣлымъ, не содержа-
щимъ въ себѣ нѣсколько укуской ка-
слоны, его просушиваютъ и проч. ша-
киль не обратомъ, какъ выше описан-
но. Посредствомъ этой обработки
получается крахмала болѣе, нежели
предвидущимъ способомъ.

Хорошій крахмалъ слѣдительно
бѣлаго цвѣща, безъ вкуса и запаха,
растертый въ порошокъ издается при
давленіи особый прескъ или скрепитъ,
который бываетъ сильнѣе, какъ въ-
которые утверждаютъ, когда перо-
шкъ сырснуть виннымъ спиртомъ,
какъ наприм. въ пудръ.

(Окончаніе въ слѣд. №)

2. О приѣхавшихъ и выѣхавшихъ
(сб 18 по 25 число Октября 1844 года.)

Прибыли: изъ Нерчинска—Смѣтский
Совѣтникъ Купферъ, изъ С. Петербурга—Коллежскій Совѣтникъ Ведель
и Подполковникъ Грановскій, изъ Вятки—Докторъ Медицины Нагорный
Совѣтникъ Зенбичъ, изъ Кошеляница—Шшабъ-Лекарь Хартевитъ, изъ
Казани—Капитанъ Маероцкій и Титулярный Совѣтникъ Лохтинъ, изъ
Москвы—Коллежскій Секретарь Раменскій, изъ Нарвы—Поручикъ Бабкинъ, изъ Смоленска—Чиновникъ 10
класса Карцовъ, изъ Москвы Лекарь
Гифманъ, остановились Артемьевской
гостиницы.

Выѣхали: въ С. Петербургъ—Смѣтский
Совѣтникъ Купферъ и Докторъ
Медицины Нагорный Совѣтникъ Зенбичъ, въ
Владимиръ—Маіоръ Асса-

шевъ, въ Горбашовъ—Маіоръ Широковъ, въ Москву—Шшабъ-Лекарь Хартевитъ, въ Варшаву—Титулярный Совѣтникъ Лохтинъ, въ Василь—Коллежскій Секретарь Раменскій, въ Екатеринбургъ—Чиновникъ 10 класса Карцовъ.

Присутствія.

Минувшаго Септября мѣсяца 5, 6 и 7 числа, въ Намѣстѣ—Новгородѣ и окрестностяхъ оного упалъ сильный снѣгъ, которымъ покрыло землю до 5 дюймовъ. Въ шестое самое время, какъ Васильскій Земскій Судъ донесъ, именно съ 6 на 7 число въ уездѣ оного была сильная гроза, отъ которой сгорѣло въ селѣ Миганѣ два Священнослужительскихъ и три крестьянскихъ дома.

Кб N 44 Ниж. Губ. Вѣд.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Въ Араамаской Градской Думѣ на продажу вътой водяной мукомольной мельницы съ имѣющимися на оной принадлежностями, назначенъ срокъ будущаго Ноября 25 числа, почему чрезъ сіе объявляется, чтобы желающіе купить означенное строеніе съ принадлежностями явились бы на торгъ въ оную Думу.